Sterntaler

Zutaten:

400 g Mehl
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (ganz)
200 g Butter
2 Eigelb
2 Esslöffel süße Sahne

Sternförmchen

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Eier und die kalte, klein geschnittene Butter miteinander verrühren. Das Mehl gesiebt hinzufügen und alles zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig für 1 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig kurz durchkneten, ½ cm dick auswellen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eigelb mit Sahne verrühren, die Sterne damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten hellgelb backen.